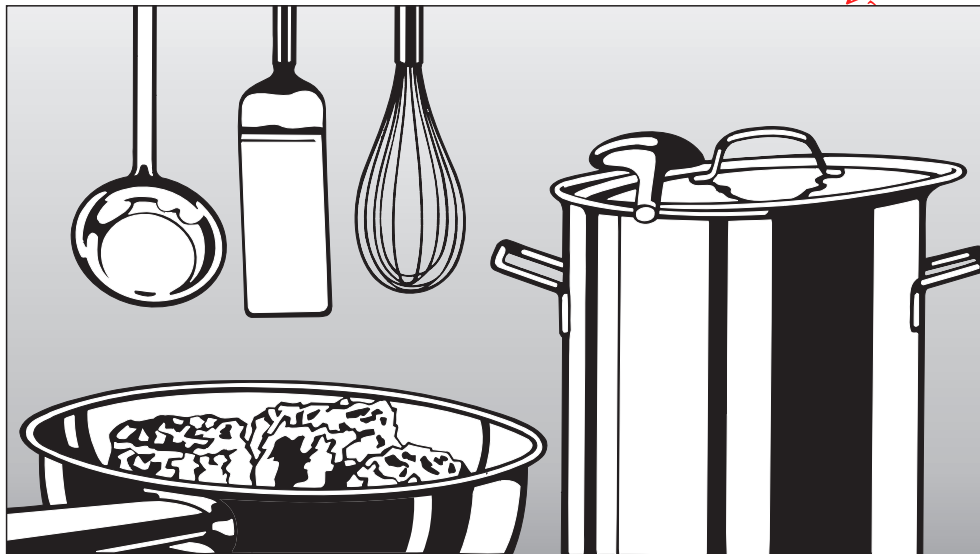


Miele

Gebruiks- en montagehandleiding



Keramische kookplaten

KM 500

KM 503

KM 507

Lees **beslist** de gebruiks- en montage-handleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt.

Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.



M.-Nr. 06 520 520

Inhoud

Algemeen	4
KM 500.....	4
KM 503.....	5
KM 507.....	6
Kookzonedisplay	7
Kookzones	7

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	8
---	---

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	14
---	----

Vóór het eerste gebruik	15
Informatie vooraf	15
Reiniging voor het eerste gebruik	16

Bediening	17
Sensortoetsen	17
Inschakelen	18
Tabel vermogensstanden	19
Aankookautomaat	20
Kookzonevergroting.....	21
Uitschakelen en restwarmte-indicatie	22
De juiste pannen	23
Tips om energie te besparen.....	23

Beveiligingen	24
Vergrendeling.....	24
Automatische uitschakeling.....	25
Oververhittingsbeveiliging	26

Reiniging en onderhoud	27
-------------------------------------	----

Programmering	29
----------------------------	----

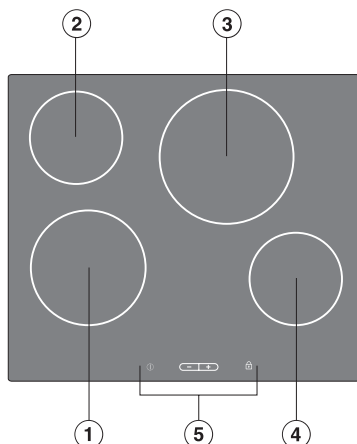
Nuttige tips	30
---------------------------	----

Klantcontacten / typeplaatje	32
Inbouwen	33
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	33
Afmetingen	37
Vorbereiding werkblad	40
Klemveren bevestigen	41
Kookplaat bevestigen	42
Aansluitkast	43
Tussenbodem	44
Dichting	44
Elektrische aansluiting	45
Aansluitkabel	46
Aansluitschema	47

Algemeen

KM 500

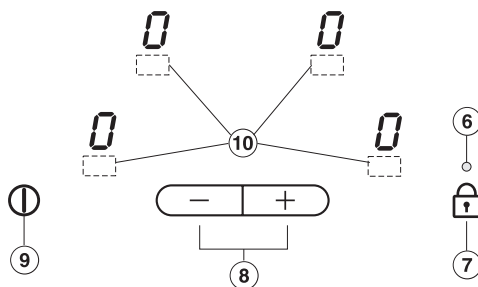
Kookplaat



Kookzones:

- ① ② ③ ④ Gewone kookzones
- ⑤ Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



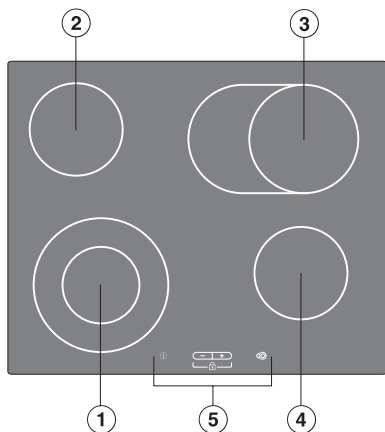
- ⑥ Controlelampje vergrendeling

Sensortoetsen:

- ⑦ Vergrendeling
- ⑧ Vermogensstand
- ⑨ Kookplaat AAN/UIT
- ⑩ Kookzones AAN/UIT

KM 503

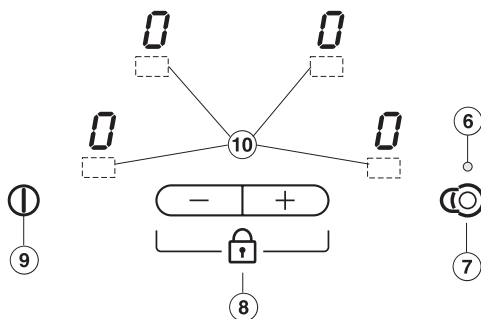
Kookplaat



Kookzones:

- ① Vario-kookzone
- ②④ Gewone kookzones
- ③ Braadzone
- ⑤ Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



- ⑥ Controlelampje kookzonevergroting

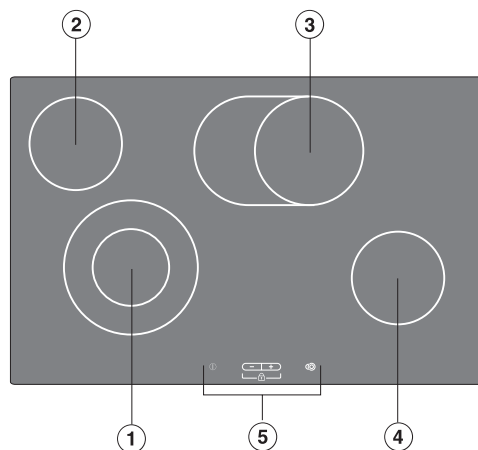
Sensortoetsen:

- ⑦ Kookzonevergroting
- ⑧ Vermogensstand en vergrendeling
- ⑨ Kookplaat AAN/UIT
- ⑩ Kookzones AAN/UIT

Algemeen

KM 507

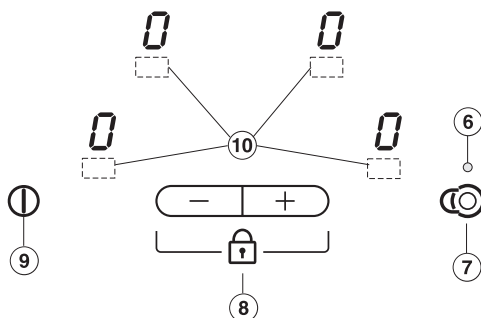
Kookplaat



Kookzones:

- ① Vario-kookzone
- ②④ Gewone kookzones
- ③ Braadzone
- ⑤ Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



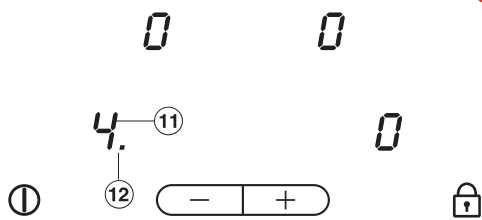
- ⑥ Controlelampje kookzonevergroting

Sensortoetsen:

- ⑦ Kookzonevergroting
- ⑧ Vermogensstand en vergrendeling
- ⑨ Kookplaat AAN/UIT
- ⑩ Kookzones AAN/UIT

Kookzonedisplay

(voorbeeld)



- ⑪ Weergave:
- 0 = kookzone klaar voor gebruik
 - 1 t/m 9 = vermogensstand
 - ≡ = restwarmte
- ⑫ Controlelampje voor de aankookautomaat

Kookzones

Kook-zone	KM 500		KM 503 / KM 507	
	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V	Ø in cm	Vermogen in Watt bij 230 V
	18,0	1800	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5	1200	14,5	1200
	21,0	2200	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200	14,5	1200
		Totaal: 6400		Totaal: 7000

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Technische veiligheid

■ Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman worden ingebouwd en aangesloten. Deze is precies op de hoogte van de landelijke voorschriften en van de voorschriften van het gemeentelijke energiebedrijf en houdt zich daar strikt aan. Wanneer er bij het inbouwen en aansluiten van het apparaat fouten worden gemaakt, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

■ De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gewaarborgd als het wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardingssysteem. Het is belangrijk dat u dit controleert en in geval van twijfel de huisinstallatie door een vakman laat controleren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

■ Het apparaat mag niet met behulp van een verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten, want dan is de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd.

■ Open in geen geval de ommanteling van het apparaat.

Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, levert dit gevaar op voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.

■ Alleen voor kookplaten met facetrand (geslepen rand):

Na het inbouwen kan de eerste dagen een spleet zichtbaar zijn tussen de kookplaat en het werkblad. Deze spleet zal door het gebruik kleiner worden. De elektrische veiligheid van het apparaat is echter altijd gewaarborgd.

Verantwoord gebruik

■ Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt onnodige schade aan het apparaat.

■ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd. Alleen dan kunt u er zeker van zijn dat u niet met delen in aanraking komt die onder spanning staan.

■ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

■ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.

■ Gebruik het apparaat niet om er een ruimte mee te verwarmen. Door de hoge temperaturen kunnen brandbare voorwerpen in de buurt van het apparaat vlam vatten. Bovendien wordt hierdoor de levensduur van het apparaat verkort.

■ Als u het apparaat langdurig en intensief gebruikt, kan het bedieningspaneel warm worden. Dat is normaal.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Kinderen

■ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

■ Het apparaat is bedoeld voor gebruik door volwassenen die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing. Kinderen kunnen de gevaren van een apparaat niet altijd goed inschatten. Houd daarom voldoende toezicht.

■ Oudere kinderen mogen het apparaat alleen gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. Ze moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

■ Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

■ Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het apparaat is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.

■ Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in kastjes boven of achter het apparaat. De kinderen klimmen anders misschien op het apparaat en kunnen zich er dan aan branden.

■ Kinderen kunnen ook verbrandingen oplopen als zij pannen van het apparaat trekken. Bij de vakhandelaar is een speciaal rek verkrijgbaar dat ervoor zorgt dat kinderen niet meer bij het apparaat kunnen komen.

■ Verpakkingsmateriaal (zoals folies en piepschuim) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Verstikkingsgevaar! Buiten het verpakkingsmateriaal dan ook buiten het bereik van kinderen en zorg dat het zo snel mogelijk wordt afgevoerd.

■ Als u het apparaat afdankt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Maak de stekker en de aansluitkabel onbruikbaar. U voorkomt daarmee dat het apparaat gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

Het voorkomen van schade aan het apparaat

■ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp, zoals een zoutvaatje, kan scheuren of barsten veroorzaken als het verkeerd terecht komt.

■ Gebruik geen pannen of schalen met een niet gepolijste bodem (bijvoorbeeld gietijzer) of met een scherpe bodemrand. Daardoor ontstaan krassen die niet meer te verwijderen zijn. Ook zandkorrels kunnen krassen veroorzaken.

■ Voorkom dat suiker in vaste of vloeibare vorm, kunststof en aluminiumfolie op hete kookzones terechtkomen. Deze stoffen smelten, kleven vast en kunnen bij afkoeling scheuren, barsten en andere beschadigingen aan de keramische plaat veroorzaken. Komt per ongeluk toch iets op een hete kookzone terecht, vermeng de suikerhoudende stoffen dan **onmiddellijk** met water. Schakel vervolgens de kookzone uit en verwijder de resten met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Let op dat u daarbij uw handen niet brandt. Reinig de plaat verder als deze is afgekoeld. Gebruik daarvoor een speciaal reinigingsmiddel voor kookplaten.

■ Om te voorkomen dat verontreinigingen inbranden, moet u deze zo snel mogelijk verwijderen. Zorg dat ook de bodem van een te gebruiken pan of schaal schoon, vetvrij en droog is.

■ Reinig het apparaat nooit met een stoomreiniger. De stoom kan in aanraking komen met onder spanning staande delen en kortsluiting veroorzaken. Door de stoom kunnen ook het oppervlak en onderdelen van het apparaat blijvend beschadigd raken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

■ Gebruik geen kookgerei met een te dunne bodem. Verhit kookgerei nooit leeg, tenzij de fabrikant van het kookgerei een dergelijk gebruik uitdrukkelijk toestaat. De kookplaat kan anders beschadigd raken!

■ Zet geen hete pannen of schalen op of in de buurt van het bedieningspaneel. Hierdoor kunnen de elektronische onderdelen onder het paneel beschadigd raken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het voorkomen van brandwonden

■ Wanneer u de kookzones gebruikt, worden deze zeer heet. Ook na het uitschakelen blijven ze dat nog enige tijd. De restwarmte-indicator geeft aan of een kookzone nog heet is.

■ Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. De ovenwanten of pannenlappen mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich branden!

■ Verwarm geen dichte blikken en dergelijke op de kookzones, anders ontstaat er overdruk waardoor de blikken uiteenspatten en u zich kunt verwonden.

■ Gebruik het apparaat niet als werkblad. Als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld of als het nog heet is, kunnen voorwerpen - afhankelijk van het materiaal - heet worden, smelten of vlam vatten.

■ Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.

■ Houd het apparaat goed in de gaten wanneer u met olie of vetten werkt. Oververhit vet en oververhitte olie kunnen vlam vatten. Daarbij kan ook de afzuigkap in brand raken. Brandgevaar!

■ Mocht het vet of de olie toch een keer vlam vatten, gebruik dan nooit water voor het blussen! Doof de vlammen met een geschikte deksel, een vochtige doek of iets dergelijks.

■ Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de vlammen kan de afzuigkap in brand vliegen.

Downloaded from www.kamperborre.be

Als het apparaat defect is

■ Wanneer u een defect aan het apparaat constateert, schakel dan eerst het apparaat uit en daarna de hoofdschakelaar van de huisinstallatie. Draai smeltveiligheden er volledig uit. Is het apparaat niet ingebouwd en heeft het geen vaste aansluiting, trek dan ook de aansluitkabel uit het stopcontact. Pak de aansluitkabel bij de stekker vast.

Bel nu de afdeling Klantcontacten. Zorg ervoor dat de hoofdschakelaar niet weer wordt ingeschakeld en dat er geen spanning op het apparaat komt, totdat het defect is verholpen.

■ Houdt u er rekening mee dat ook bij scheuren en barsten in het apparaat sprake is van een defect. U kunt dan een elektrische schok krijgen!

■ Reparaties mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd. Bij ondeskundig uitgevoerde reparaties loopt de gebruiker grote risico's en kan het apparaat beschadigd raken. Open nooit de ommanteling van het apparaat.

■ Als dit apparaat binnen de garantieperiode defect raakt, mag het alleen door Miele Nederland worden gerepareerd, anders vervalt de garantie.

Het voorkomen van andere gevaren

■ Als u een stopcontact in de buurt van het apparaat gebruikt, let er dan op dat aansluitkabels van andere apparaten niet in aanraking komen met hete kookzones. De isolatie van de kabels kan beschadigd raken, waardoor u een elektrische schok kunt krijgen.

■ Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende worden verhit. Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood, wanneer de temperatuur hoog genoeg is ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) en lang genoeg wordt aangehouden ($> 10\text{ min.}$).

■ Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Brandgevaar!

■ Als een huisdier op de kookplaat komt, kan het dier een sensortoets aanraken en een kookzone inschakelen. Houd dieren daarom bij het apparaat vandaan.

■ Wanneer zich onder het apparaat een schuiflade bevindt, zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare stoffen of brandbare voorwerpen zoals spuitbussen worden bewaard. Een eventuele bestekbak moet van hittebestendig materiaal zijn.

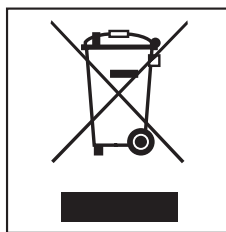
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling. Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.



Lever het apparaat in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur.

Het afgedankte apparaat moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen. Hierover vindt u meer informatie in het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen".

Informatie vooraf

Bij het apparaat wordt een tweede typeplaatje geleverd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats achter in uw gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vóór het eerste gebruik

Reiniging voor het eerste gebruik

Wij raden u aan het apparaat met een vochtige doek te reinigen en daarna weer droog te wrijven, voordat u het voor het eerst gebruikt.

Gebruik voor het reinigen van de keramische plaat geen afwasmiddel, omdat daardoor blijvende blauwe vlekken kunnen ontstaan.

De metalen delen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal bescherm-laagje, waardoor bij het eerste gebruik geurtjes kunnen ontstaan. Wanneer er geurtjes en damp vrijkomen, betekent dat niet dat het apparaat defect is of verkeerd is aangesloten. Ze verdwijnen na korte tijd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sensortoetsen

Het bedieningspaneel van uw keramische kookplaat is voorzien van elektronische sensortoetsen. Deze reageren op vingercontact. U kunt de kookzones bedienen door met uw vinger de juiste toetsen aan te tippen. De kookplaat reageert daarop telkens met een akoestisch signaal.

Houd het bedieningspaneel altijd vrij en schoon, anders reageren de toetsen niet of u activeert onbedoeld functies. Ook kan de kookplaat dan automatisch worden uitgeschakeld (zie de rubriek "Automatische uitschakeling"). Zet nooit hete pannen op het bedieningspaneel om beschadiging van de elektronische onderdelen te voorkomen.

Bediening

Inschakelen

Om de kookzones te kunnen gebruiken, moet u eerst de kookplaat inschakelen.

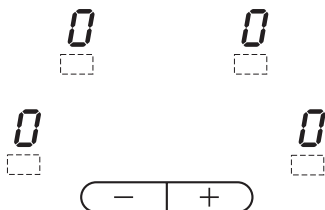
Zo schakelt u de kookplaat in:

- Druk op de Aan/Uit-toets ①.

In de displays van alle kookzones verschijnt een 0. Voert u daarna geen waarden in, dan wordt de kookplaat om veiligheidsredenen na enkele seconden weer uitgeschakeld.

Zo schakelt u een kookzone in:

- Tip de sensortoets van de gewenste kookzone aan.



De 0 in het display van die kookzone begint te knipperen.

- Zolang de 0 knippert, kunt u met de toetsen - of + een vermogensstand kiezen tussen 1 en 9.

Als u daarbij met - begint, kiest u koken **met** aankookautomaat. Als u met + begint, kiest u koken **zonder** aankookautomaat (zie de rubriek "Aankookautomaat").

De gekozen vermogensstand knippert gedurende enige seconden en brandt daarna constant.

Wilt u een ingestelde vermogensstand veranderen, tip dan eerst de toets van de betreffende kookzone aan. Daarna kunt u met de - of + de vermogensstand wijzigen.

Tabel vermogensstanden

Bereidingsproces	Vermogensstand*
Boter, chocolade, etc. smelten Gelatine oplossen Yoghurt maken	1 - 2
Saus maken van eigeel en boter Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Gerechten warmhouden die snel aankoken Rijst wellen	1 - 3
Gerechten verwarmen die veel vocht bevatten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise Rijstepap, havermoutpap maken Omelet, eieren zonder korstje bakken Fruit blancheren	2 - 4
Diepvriesproducten ontdooien Groente, vis stoven Deegwaren, noten wellen Graan wellen	3 - 5
Aankoken en doorkoken van grote hoeveelheden	5
Vis, schnitzel, braadworst, eieren, etc. behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	6 - 7
Pannenkoeken, rösti, etc. bakken	7 - 8
Grote hoeveelheden water koken Aankoken	8 - 9

* De aangegeven standen zijn slechts algemene richtlijnen. Ze hebben betrekking op normale porties voor 4 personen. Als u hoge pannen gebruikt, zonder deksel kookt of grote hoeveelheden bereidt, moet een hogere stand worden ingesteld. Kies een lagere stand, als u kleinere hoeveelheden bereidt.

Aankookautomaat

Als de aankookautomaat geactiveerd is, wordt de betreffende kookzone een bepaalde tijd op het hoogste vermogen ingeschakeld. Daarna wordt naar de ingestelde vermogensstand (doorkookstand) teruggeschakeld. De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand (zie tabel).

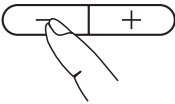
Bij een hoge doorkookstand is de aankooktijd relatief kort, omdat bij deze vermogensstanden meestal het lege serviesgoed voor het aanbraden wordt verhit.

Doorkookstand*	Aankooktijd in minuten en seconden (ca.)
1	1 : 20
2	2 : 45
3	4 : 05
4	5 : 30
5	6 : 50
6	1 : 20
7	2 : 45
8	2 : 45
9	-

Het activeren van de aankookautomaat:

- Als in het display van de kookzone een 0 knippert, drukt u op de toets - totdat de gewenste doorkookstand verschijnt, bijvoorbeeld 5.

5.



Gedurende de aankooktijd brandt er een controlelampje (een punt) rechts naast de doorkookstand. Daarna dooft dit lampje.

Gedurende de aankooktijd kunt u de doorkookstand met de toets + of - verhogen of verlagen. De aankooktijd verandert dan.

Kookzonevergroting

(afhankelijk van het model)

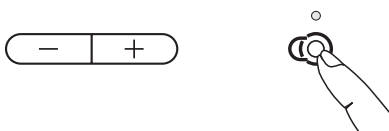
Als u grote pannen gebruikt, kunt u de kookzonevergroting van een vario-kookzone of braadzone inschakelen.

Ga als volgt te werk:

- Schakel de gewenste kookzone in en kies een vermogensstand.
- Zolang de vermogensstand in het display van de kookzone knippert, kunt u de kookzonevergroting activeren door op de toets  te drukken.

Als de kookzonevergroting is ingeschakeld, brandt het bijbehorende controlelampje.

U schakelt de kookzonevergroting weer uit door eerst op de toets van de betreffende kookzone te drukken en dan op de toets voor de kookzonevergroting . U kunt ook de vermogensstand van de kookzone op  zetten.



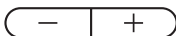
Bediening

Uitschakelen en restwarmte-indicatie

Zo schakelt u een kookzone uit:

- Tip 2 keer de sensortoets van de betreffende kookzone aan.

In het kookzonedisplay knippert gedurende enkele seconden een . Is de kookzone nog heet, dan wordt kort daarna de restwarmte aangegeven.



Zo schakelt u de kookplaat uit:

- Druk op de Aan/Uit-toets .

Nu zijn alle kookzones uitgeschakeld. In de displays van de kookzones die nog heet zijn, wordt de restwarmte aangegeven.

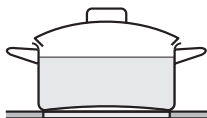
De streepjes van de restwarmte-indicatie verdwijnen één voor één als de kookzone afkoelt. Het laatste streepje verdwijnt als de kookzone zover is afgekoeld dat u deze zonder gevaar kunt aanraken.

Raak de kookzones niet aan zolang de restwarmte-indicator brandt. Leg er ook geen hittegevoelige voorwerpen op. Doet u dat wel, dan bestaat het risico dat u zich brandt of dat voorwerpen vlam vatten!

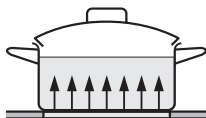
Na een stroomstoring worden de streepjes knipperend weergegeven.

De juiste pannen

- De pannen moeten een stabiele onderkant hebben die iets naar binnen buigt. Als de bodem heet wordt, staat deze vlak op de kookzone. Is de bodem niet vlak, dan neemt de bereidingstijd toe.



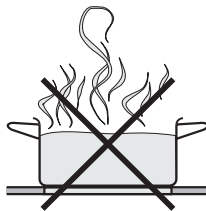
koud



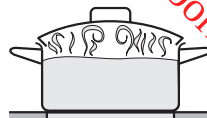
heet

Tips om energie te besparen

- Kook bij voorkeur met een deksel op de pan. Op die manier voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.



zonder deksel



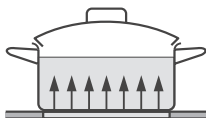
met deksel

- De diameter van de pan moet overeenkomen met die van de kookzone of iets groter zijn, zodat geen energie verloren gaat.

Houdt u er rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.



te klein



goed

- Schakel bij een lange bereidingstijd de kookzone 5 tot 10 minuten voor het einde uit. U maakt dan optimaal gebruik van de restwarmte.

Beveiligingen

Vergrendeling

Om te voorkomen dat de kookplaat of kookzones per ongeluk worden ingeschakeld of instellingen worden gewijzigd, is dit apparaat voorzien van een vergrendeling.

De vergrendeling kan worden geactiveerd, als de kookplaat is uitgeschakeld, maar ook als het apparaat in gebruik is.

Wordt de vergrendeling geactiveerd, als de kookplaat **uitgeschakeld** is, dan kan deze niet meer worden ingeschakeld.

Wordt de vergrendeling geactiveerd, als de kookplaat **in gebruik** is, dan kan deze alleen nog **beperkt** worden bediend:

- De vermogensstanden van de kookzones kunnen niet meer worden gewijzigd.
- De kookzones en de kookplaat kunnen wel worden uitgeschakeld, maar daarna niet weer worden ingeschakeld.

Kookplaten zonder kookzonevergroting:

U **activeert** de vergrendeling door zo lang op de vergrendelingsstoets  te drukken, totdat het bijbehorende controlelampje oplicht.

U **deactiveert** de vergrendeling door zo lang op de toets  te drukken totdat het controlelampje dooft.

Kookplaten met kookzonevergroting:

U **activeert** de vergrendeling als volgt. Druk **tegelijk** op de sensortoetsen **-** en **+** en houd deze toetsen ingedrukt, totdat u een signaal hoort.

Als de kookplaat vergrendeld is, is het akoestische signaal bij bediening van een toets iets langer dan het normale akoestische signaal.

U **deactiveert** de vergrendeling als volgt. Druk **tegelijk** op de sensortoetsen **-** en **+** en houd deze toetsen ingedrukt, totdat u een signaal hoort.

Houdt u er rekening mee dat de vergrendeling bij een stroomstoring wordt uitgeschakeld.

Automatische uitschakeling

... als een kookzone te lang aanstaat

De kookplaat is voorzien van een beveiliging die de plaat automatisch uitschakelt als u vergeet deze uit te zetten.

Is een kookzone langdurig ingeschakeld geweest (zie tabel), zonder dat de vermogensstand is gewijzigd, dan wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. In het display verschijnt de restwarmte-indicator.

Vermogensstand	Maximale bedrijfsduur in uren
1	10
2	10
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1

- Als u een kookzone weer wilt inschakelen, doet u dat zoals gebruikelijk.

... als er iets op het bedieningspaneel ligt

Als overgekookte gerechten of voorwerpen langer dan 10 seconden op één of meer toetsen liggen, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. In de displays van de nog hete kookzones verschijnt de restwarmte-indicator.

- Reinig het bedieningspaneel c.q. verwijder de voorwerpen.
- Schakel de kookplaat weer in met de Aan/Uit-toets ①. U kunt het apparaat daarna weer in gebruik nemen.

Beveiligingen

Oververhittingsbeveiliging

Alle kookzones zijn voorzien van een oververhittingsbeveiliging (temperatuurbegrenzer). Deze schakelt de kookzone automatisch uit, als de keramische plaat te heet wordt. Zodra de plaat weer voldoende is afgekoeld, wordt de kookzone weer ingeschakeld.

De oververhittingsbeveiliging reageert, wanneer

- een kookzone wordt ingeschakeld, zonder dat er een pan op staat.
- leeg kookgerei verhit wordt.
- de bodem van de pan niet gelijkmatig op de kookzone aansluit.
- de pan de warmte niet goed geleidt.

Dat de oververhittingsbeveiliging actief is, ziet u daaraan dat de kookzone ook op de hoogste vermogensstand in- en uitgeschakeld wordt.

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het reinigen van dit apparaat. De stoom kan in aanraking komen met onder spanning staande delen en zo een kortsluiting veroorzaken. Bovendien kunnen door de stoom het oppervlak en onderdelen van het apparaat blijvend beschadigd raken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Gebruik geen puntige voorwerpen, zodat de dichtingen tussen de keramische plaat en de lijst dan wel tussen lijst en werkblad niet beschadigd raken.

Gebruik nooit zand-, soda-/alkali-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen, dan wel ovenspray, reinigingsmiddelen voor vaatwassers, staalwol, ruwe sponzen of harde borstels. Gebruik ook geen sponzen of andere hulpmiddelen die nog resten schuurmiddel bevatten. Deze tasten het oppervlak aan.

Gebruik voor het reinigen van de keramische plaat geen afwasmiddel, omdat daardoor blijvende blauwe vlekken kunnen ontstaan.

Als u een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen gebruikt, houdt u zich dan aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Wis de kookzones vervolgens met een vochtige doek af. Er mogen geen resten reinigingsmiddel op de plaat achterblijven, omdat deze de kookplaat kunnen aantasten.

Om te voorkomen dat verontreinigingen inbranden, moet u deze zo snel mogelijk verwijderen. Zorg dat ook de bodem van een te gebruiken pan of schaal schoon, vetvrij en droog is.

Wrijf het apparaat na elke vochtige reiniging droog. Zo voorkomt u kalkafzetting.

Reiniging en onderhoud

Reinig het apparaat regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik. Laat de kookplaat eerst voldoende afkoelen.

Verwijder alle grove verontreinigingen met een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijdert u met een schraper.

Reinig de plaat vervolgens grondig met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen en met keukenpapier of een schone doek. Ook kalkresten (van overgekookt water) en aluminiumvlekken worden zo verwijderd.

Wis het oppervlak daarna met een vochtige doek af en wrijf de plaat weer droog.

Eventueel kunt u een speciaal middel gebruiken dat een water- en vuilafstotend laagje vormt.

Komt suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof of aluminiumfolie op een hete kookzone terecht, vermeng de suikerhoudende stoffen dan **onmiddellijk** met water. Schakel vervolgens de kookzone uit en verwijder de resten met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Let op dat u daarbij uw handen niet brandt. Reinig de plaat verder als deze is afgekoeld. Ga daarbij te werk zoals in het voorgaande is beschreven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Status instellen:

- Druk op de toets van de kookzone **rechts voor**.

Het bijbehorende cijfer begint te knippen.

- Kies met de toetsen **+** en **-** de gewenste status.

Om de nieuwe instellingen op te slaan, drukt u op de Aan/Uit-toets ① totdat de weergaven verdwijnen. Wilt u de veranderingen **niet opslaan**, houd de vergrendelingstoets ② c.q. de toets voor de kookzonevergroting ③ dan ingedrukt totdat de weergaven verdwijnen.

U kunt de programmering van uw apparaat veranderen.

- Druk (terwijl de kookplaat is uitgeschakeld) **tegelijk** op de Aan/Uit-toets van de kookplaat ① en de toets voor de vergrendeling ② c.q. de kookzonevergroting ③. Houd de toetsen ingedrukt, totdat in het kookzonedisplay de letters **P** (programma) en **5** (status) verschijnen, alsmede cijfers. Deze combinaties geven de actuele instellingen aan.

Programma instellen:

- Druk op de toets van de kookzone **links voor**.

Het bijbehorende cijfer begint te knippen.

- Kies met de toetsen **+** en **-** het gewenste programma.

Programma	Status*	Instelling
P 0 Demo-stand en fabrieksinstellingen	S 0	Demo-stand aan
	S 1	Demo-stand uit
	S 9	Fabrieksinstellingen herstellen
P 1 Akoestisch signaal bij bediening sensortoetsen	S 0	Uit
	S 1	Aan

* De fabrieksinstellingen zijn vet gedrukt.

Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

Wat moet u doen als . . .

... de kookplaat respectievelijk de kookzones niet kunnen worden ingeschakeld?

Controleer of

- de vergrendeling geactiveerd is. Is dat het geval, hef deze dan op (zie de rubriek "Vergrendeling").
- de zekering van de huisinstallatie doorgeslagen is.

Is het probleem dan nog niet opgelost, haal dan ca. 1 minuut de elektrische spanning van het apparaat en wel als volgt:

- Schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de desbetreffende stop eruit of
- schakel de aardlekschakelaar uit.

Nadat de zekering, de hoofd- of de aardlekschakelaar weer is ingeschakeld, kunt u het apparaat weer normaal gebruiken. Waarschuw een elektricien of de afdeling Klantcontacten als u de storing niet zelf kunt verhelpen.

... het apparaat tijdens het gebruik wordt uitgeschakeld?

Waarschijnlijk was een kookzone te lang ingeschakeld (zie de rubriek "Automatische uitschakeling").

... de verwarming van een kookzone op de hoogste vermogensstand in- en uitgeschakeld wordt?

De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd (zie de rubriek "Oververhittingsbeveiliging").

... de inhoud van een pan niet of nauwelijks begint te koken, hoewel u de aankookautomaat heeft ingeschakeld?

De oorzaak kan zijn dat

- grote hoeveelheden worden verhit.
- de pan de warmte niet goed geleidt.

Kies de volgende keer een hogere doorkookstand of stel eerst de hoogste vermogensstand in en schakel daarna handmatig terug naar een lagere stand.

... een of meer restwarmte-indicatoren knipperen?

- Er is een stroomstoring geweest. De kookplaat is uitgeschakeld.

U kunt de kookplaat gewoon weer in gebruik nemen. Controleer voordat u dat doet eerst hoe ver de gerechten zijn.

... de gevoeligheid van de sensortoetsen te groot of te klein is?

De instelling van de sensortoetsen is veranderd. U kunt dit als volgt corrigeren:

- Zorg eerst dat zon- of kunstlicht niet direct op de kookplaat valt. De omgeving van de kookplaat mag echter ook niet te donker zijn.
- Er mogen zich geen voorwerpen op de kookplaat en de sensortoetsen bevinden. Verwijder eventueel kookgerei en reinig de kookplaat indien dat nodig is.
- Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut.

Zodra u de stroomvoorziening herstelt, wordt de gevoeligheid van de sensortoetsen opnieuw ingesteld.

Mocht het probleem daarna nog niet zijn verholpen, neem dan contact op met de afdeling Klantcontacten.

Klantcontacten / typeplaatje

Klantcontacten

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-vakhandelaar of
- de afdeling Klantcontacten van Miele Nederland B.V.

De gegevens van Miele Nederland B.V. vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Klantcontacten weten welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Miele-Service-Verzekering-Certificaat

Voor informatie over het Miele-Service-Verzekering-Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Typeplaatje

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op het titelblad van deze gebruiksaanwijzing.



Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Om te voorkomen dat het apparaat beschadigd raakt, moet het pas na de montage van de bovenkastjes en de afzuigkap worden ingebouwd.

De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100 °C) zijn bevestigd, zodat ze niet loslaten of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.

Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman op een niet-stationaire locatie (bijvoorbeeld een boot of camper) worden ingebouwd en aangesloten. Hierbij moet aan alle voorwaarden voor een veilig gebruik worden voldaan.

Het is niet toegestaan de kookplaat boven koelapparatuur, afwas-, was- en droogautomaten in te bouwen.

De aansluitkabel van de kookplaat mag na het inbouwen niet in aanraking komen met de bodemplaat van het apparaat en niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.

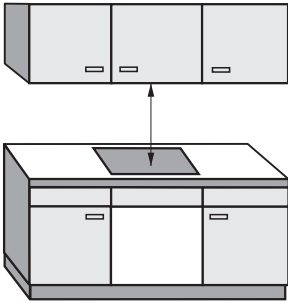
Na het inbouwen van de kookplaat moet zijn gewaarborgd dat de onderkant van het apparaat niet kan worden aangeraakt. In bepaalde gevallen is het dan ook aan te bevelen de betreffende onderkast van een vast frontpaneel en een doorlopende tussenbodem te voorzien (zie ook de rubriek "Tussenbodem").

De op de volgende bladzijden aangegeven veiligheidsafstanden dienen nauwkeurig te worden aangehouden.

Gebruik geen voegenkit en soortgelijke producten, tenzij dat uitdrukkelijk vermeld staat. De dichting van het apparaat is toereikend als afdichting tussen kookplaat en werkblad (zie ook de rubriek "Dichting").

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Veiligheidsafstand boven het apparaat



Als in de gebruiksaanwijzing of montagehandleiding van verschillende apparaten (bijvoorbeeld een wokbrander of een elektrische kookplaat) verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd voor plaatsing onder een afzuigkap, kies dan de grootste afstand.

Tussen het apparaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven.

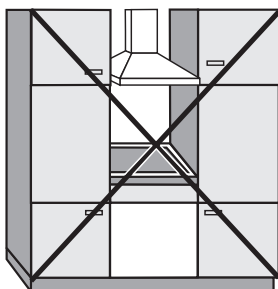
Is deze informatie niet beschikbaar, bijvoorbeeld bij een keukenplank, dan moet de afstand bij licht ontvlambare materialen ten minste 760 mm bedragen.

Veiligheidsafstanden zijkant

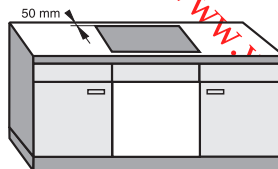
De apparaten mogen slechts aan één zijkant en aan de achterkant aansluiten op meubels of wanden die hoger zijn dan de apparaten zelf (zie de afbeeldingen).

Houd minimaal de volgende veiligheidsafstanden aan:

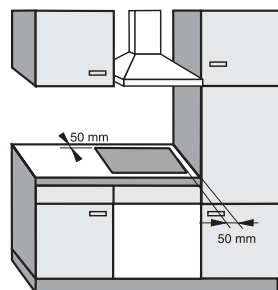
- 50 mm rechts of links van de uitsparing ten opzichte van een ernaast geplaatst meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast).
Bij de KM 503 = 70 mm links.
- 50 mm tussen de uitsparing en de achterwand.



Niet toegestaan!

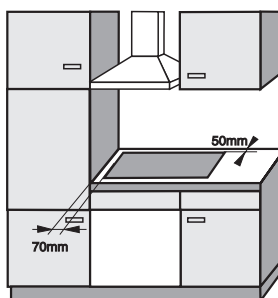


Aan te bevelen!



Toegestaan maar niet aan te bevelen!

KM 503



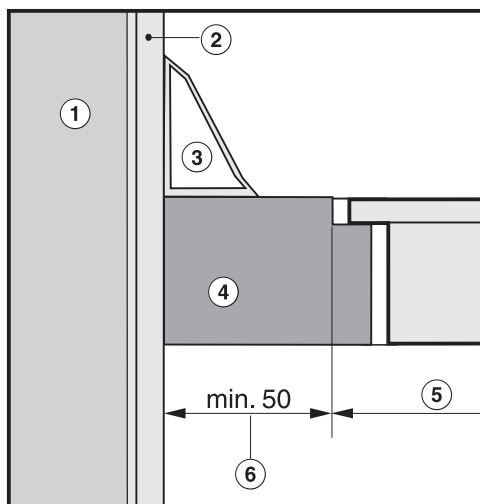
Toegestaan maar niet aan te bevelen!

Veiligheidsafstand bij een beklede nis

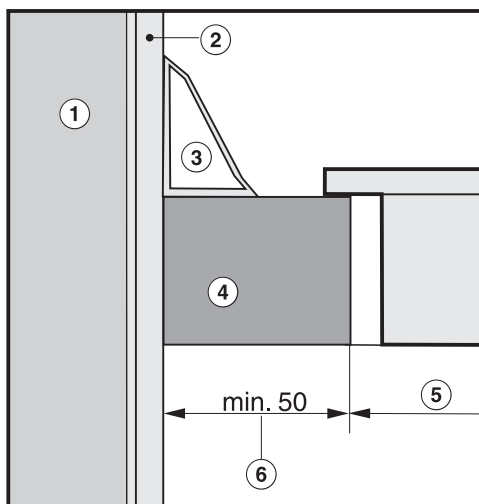
Tussen de nisbekleding en de rand van de uitsparing in het werkblad dient een minimale afstand te worden aangehouden van 50 mm.

Deze afstand is alleen nodig als het materiaal van de nisbekleding van hout of ander brandbaar materiaal is. Bij onbrandbaar materiaal (metaal, keramische tegels en dergelijke) kan de afstand worden verkleind met de dikte van de nisbekleding (voor zover praktisch realiseerbaar). Bij te hoge temperaturen kunnen materialen beschadigd raken.

Kookplaten zonder randlijst



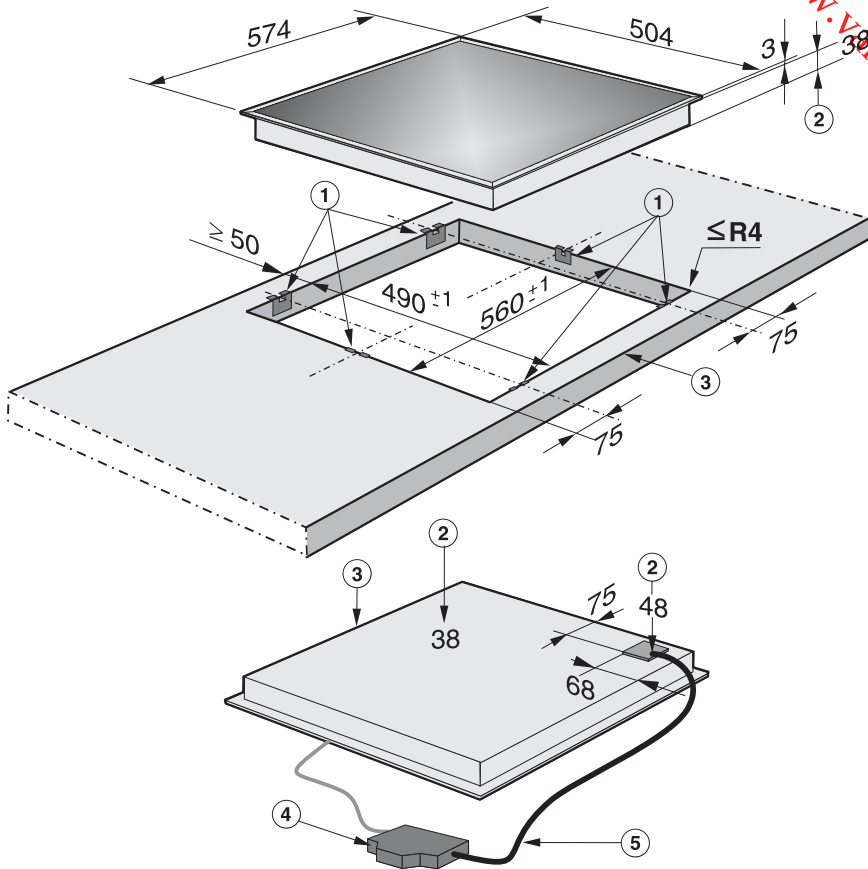
Kookplaten met randlijst/facetrand



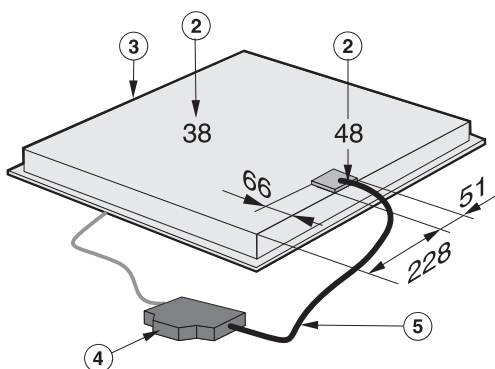
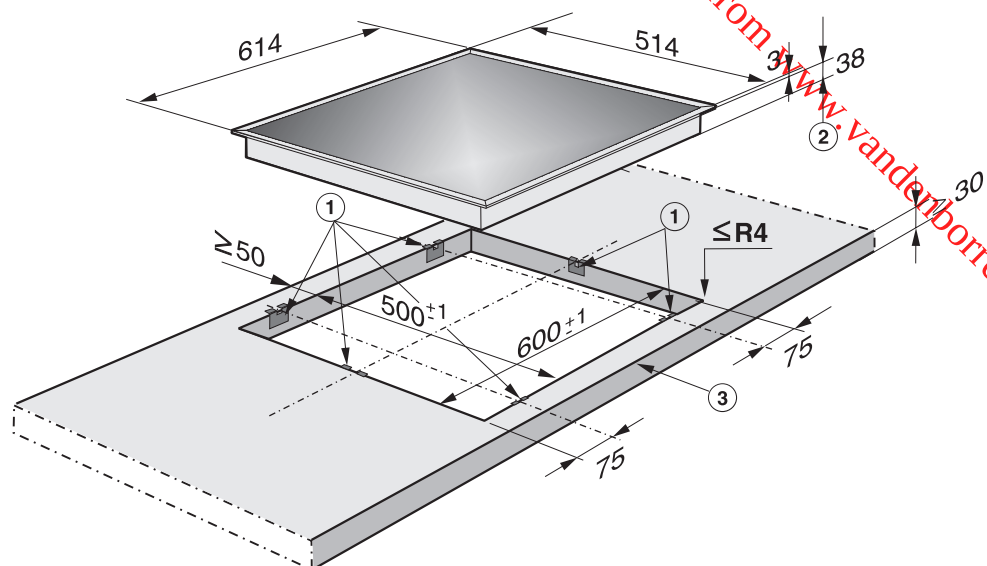
- ① Wand
- ② Nisbekleding
- ③ Wandafdichtstrip
- ④ Werkblad
- ⑤ Uitsparing in het werkblad
- ⑥ Minimale afstand 50 mm

Afmetingen

KM 500

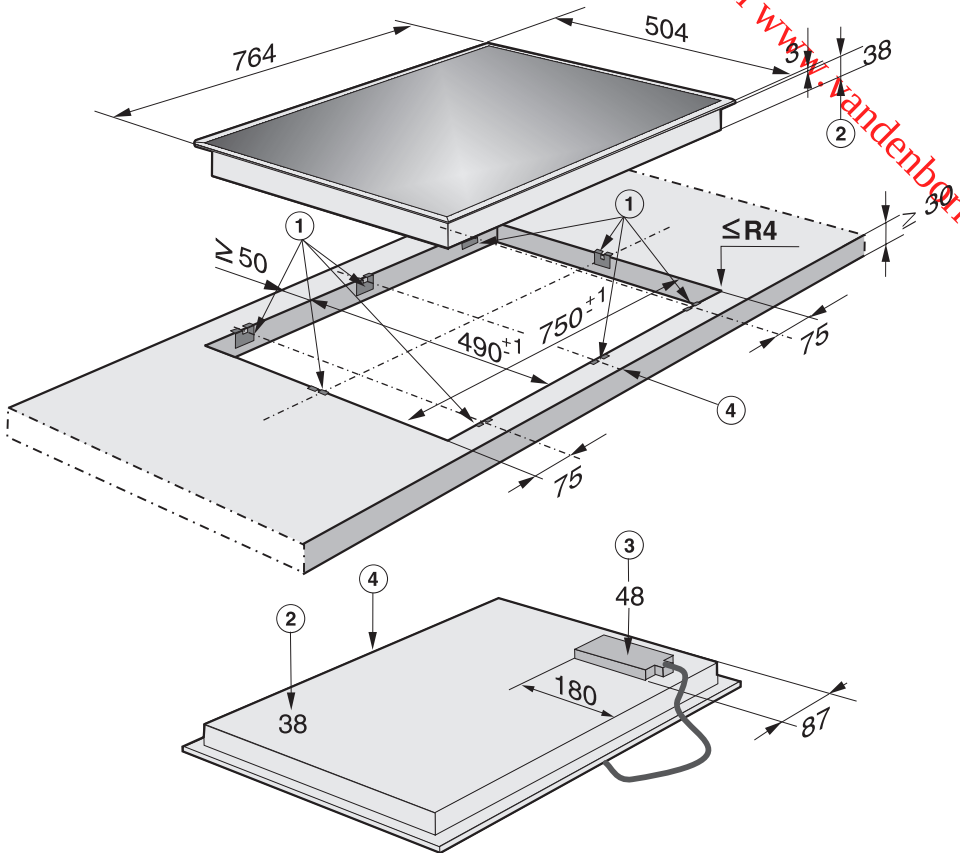


- ① Klemveren
- ② Inbouwhoogten
- ③ Voorkant
- ④ Netaansluitkast met aansluitkabel, L = 1440 mm
- ⑤ Kabelboom, L = 1550 mm



- ① Klemveren
- ② Inbouwhoogten
- ③ Voorkant
- ④ Netaansluitkast met aansluitkabel, L = 1440 mm
- ⑤ Kabelboom, L = 1550 mm

- ① Klemveren
- ② Inbouwhoogte
- ③ Inbouwhoogte netaansluitkast
- ④ Voorkant



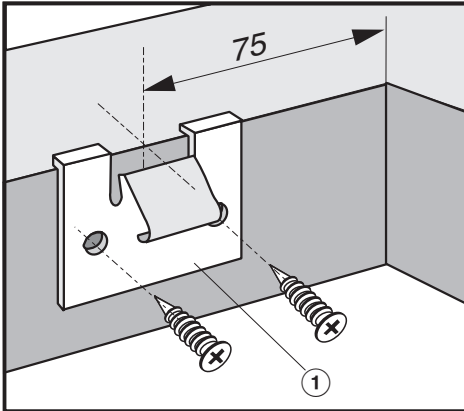
Vorbereiding werkblad

- Maak een uitsparing in het werkblad volgens de maatschets. Houd een afstand aan van minimaal 50 mm tussen de kookplaat en de achterwand. Tussen de kookplaat en een eventueel aanwezige zijwand (rechts of links) moet eveneens minimaal 50 mm worden vrijgelaten (bij KM 503: links 70 mm). Zie ook de rubriek "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen".
- De snijvlakken van houten werkbladen moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. De gebruikte materialen moeten hittebestendig zijn.

Wordt bij het inbouwen geconstateerd dat de randafdichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, dan kan de hoekradius ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden nabewerkt.

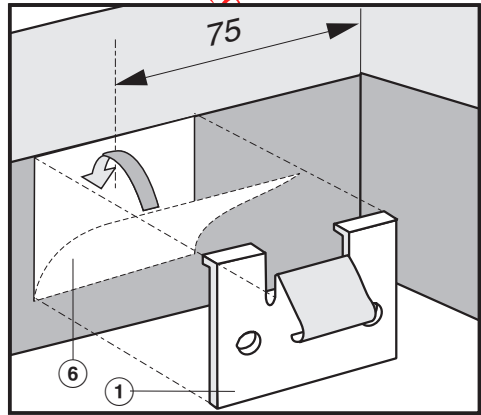
Klemveren bevestigen

Werkblad van hout, corian, askilan, etc.

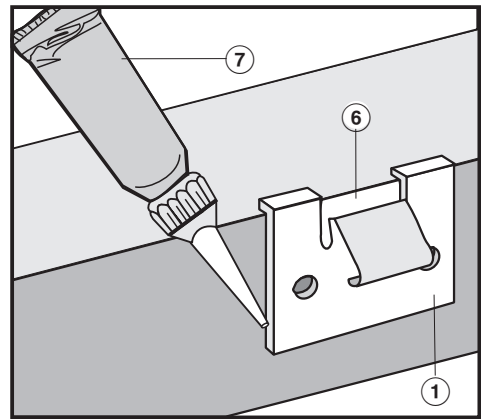


- Plaats de bijgeleverde klemveren ① volgens de aanwijzingen op de afbeeldingen (zie ook de rubriek "Afmetingen") tegen de bovenrand van de uitsparing in het werkblad en zet de klemveren met de bijgeleverde schroeven (3,5 x 25 mm) vast.

Werkblad van natuursteen



- De klemveren ① moeten met sterk, dubbelzijdig plakband ⑥ worden gepositioneerd en bevestigd.



- Breng langs de randen (zijkant en onderkant) van de klemveren siliconenkit ⑦ aan.

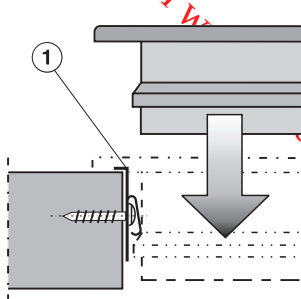
Bij een natuurstenen werkblad hoeft u geen schroeven te gebruiken.

Kookplaat bevestigen

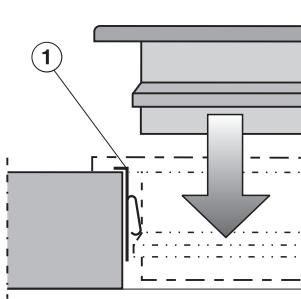
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Leg de kookplaat losjes op de klemveren ①.
- Druk de kookplaat met beide handen op de rand gelijkmatig naar beneden totdat het apparaat duidelijk vastklikt. De dichting van de kookplaat moet na het vastklikken goed op het werkblad aansluiten. Alleen zo kan een correcte afdichting worden gegarandeerd. Gebruik geen voegenkit of iets dergelijks.
- Sluit de kookplaat aan.
- Controleer of het apparaat goed functioneert.

De kookplaat kan alleen met speciaal gereedschap weer uit het werkblad worden gelicht.

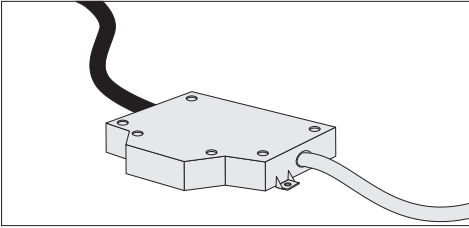
Werkblad van hout



Werkblad van natuursteen



Aansluitkast

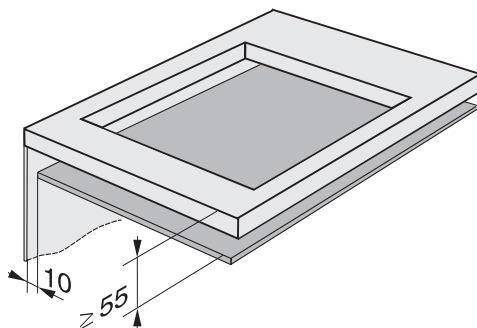


De aansluitkast kan als volgt worden gepositioneerd:

- Los in de onderkast onder de kookplaat.
- Aan een zijwand in de onderkast onder de kookplaat.
- Aan de wand achter de onderkast.
- In een kast ernaast.

Houd een minimale afstand aan van 150 mm tussen de aansluitkast en de kookplaat of een andere warmtebron, zoals een fornuis of oven.

Tussenbodem



Na het inbouwen van de kookplaat moet zijn gewaarborgd dat de onderkant van het apparaat niet kan worden aangeraakt.

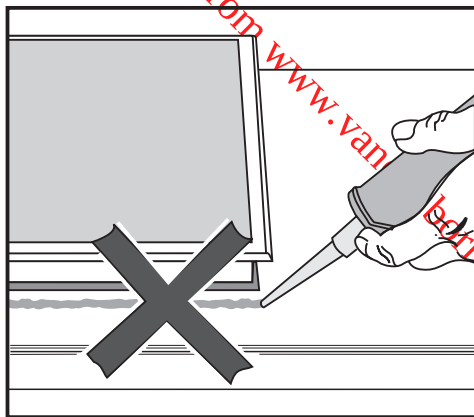
Om deze reden verdient het aanbeveling een tussenbodem aan te brengen als

- zich onder het apparaat geen fornuis of oven bevindt.
- het apparaat breder is dan de oven, het fornuis of het schakelpaneel eronder.
- het apparaat en de oven, het fornuis of het schakelpaneel eronder niet recht boven elkaar worden ingebouwd.

De minimale afstand vanaf de bovenkant van het werkblad tot aan de tussenbodem moet 55 mm bedragen.

Tussen de tussenbodem en de achterwand moet een ventilatieopening van 10 mm worden vrijgelaten.

Dichting



Gebruik geen voegenkit, tenzij dat uitdrukkelijk vermeld staat. De dichting onder de rand van het apparaat is toe-reikend als afdichting tussen kookplaat en werkblad.

Gebruik nooit kit tussen de lijst van het apparaat en het werkblad! Anders kan het apparaat later - voor servicedoeleinden - alleen nog met moeite uit het werkblad worden ge-haald. Lijst en werkblad kunnen daarbij beschadigd raken.

Elektrische aansluiting

Dit apparaat mag uitsluitend door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Deze is op de hoogte van de landelijke voorschriften en de voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf en neemt ze zorgvuldig in acht.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor directe of indirecte schade als gevolg van ondeskundig inbouwen of door een verkeerde aansluiting.

De fabrikant kan bovendien niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Na inbouw moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde:

Zie het typeplaatje

Aansluiting op:

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen.

AC 230 V / 50 Hz

Zekering: 16 A

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

Aardlekschakelaar

Om extra veiligheid te kunnen garanderen, wordt in de EU-voorschriften en richtlijnen voor Nederland geadviseerd de huisinstallatie van een aardlekschakelaar (30 mA) te voorzien.

Bij een beveiliging ≤ 100 mA kan het voorkomen dat de aardlekschakelaar reageert, als het apparaat wordt ingeschakeld, nadat het enige tijd niet gebruikt is.

Scheidingssysteem

Het apparaat moet via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De **contactopening** in uitgeschakelde toestand moet ten minste **3 mm** bedragen! Geschikte schakelaars zijn overbelastings- en aardlekschakelaars.

Spanningsvrij maken

Moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

- **Bij zekeringen:**
Draai dezekering los en haal deze uit de houder.
- **Bij een zekeringsautomaat:**
Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruit springt.
- **Bij een inbouwzekeringsautomaat:**
(zelfuitschakelaar, min. type B of C)
Zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).
- **Bij een aardlekschakelaar:**
Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Aansluitkabel

De leidingen moeten volgens het aansluitschema worden aangesloten. De leidingen dienen van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) of H 05 RR-F (rubberen isolatie) te zijn en moeten voldoende doorsnede hebben.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

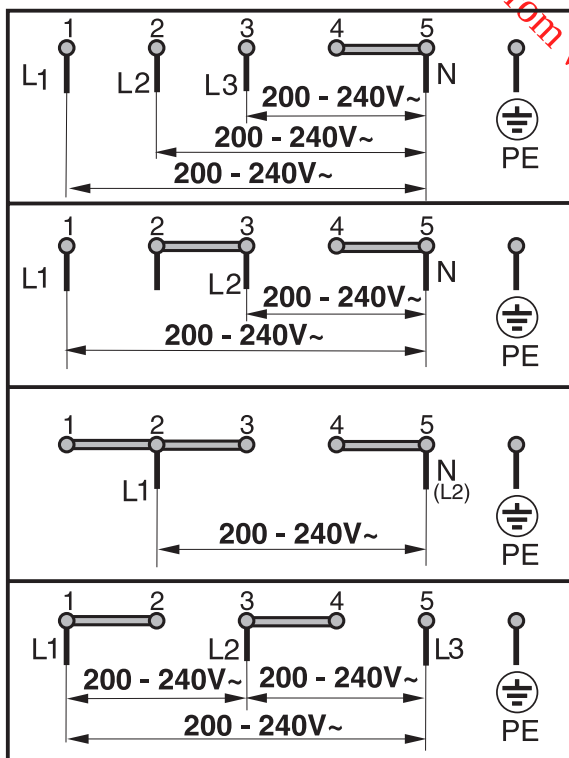
De van toepassing zijnde aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje.

Het vervangen van de aansluitkabel

Als de aansluitkabel moet worden vervangen, houdt u dan rekening met de draaddoorsnede en de aansluitwijze.

De aarddraad moet worden vastgeschroefd aan de aansluiting met symbool .

Aansluitschema





Miele

Downloaded from www.vandenborre.be

**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bovendien vindt u op de Miele-website informatie over:

- brochures en gebruiksaanwijzingen
- gebruiksadviezen en tips
- onderdelen en accessoires
- stofcassettes en reinigingsmiddelen

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten,
bereikbaar via (0347) 37 88 88

Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 89 11

Infocentrum Miele-inbouwapparaten:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN